Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3939

16.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3939)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ γεωργικά προϊόντα

☐ οίνοι

☐ αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις που περιγράφονται και τεκμηριώνονται δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή αλλαγή στη χρήση της εν λόγω ονομασίας. Δεν ενέχουν τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού, που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β), ούτε συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Ως εκ τούτου, οι εν λόγω τροποποιήσεις ανταποκρίνονται στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Προστίθεται η ενότητα «Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους», στην οποία παρατίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de la qualité et de l'origine — INAO) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Αιτούσα ομάδα*

Παρέχονται τα στοιχεία επικοινωνίας και η νομική μορφή της APROSELA [ένωση για την προώθηση του βιοτεχνικού άλατος].

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τύπος προϊόντος*

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος προηγουμένως οριζόταν από την κλάση του.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Περιγραφή του προϊόντος*

Καταργούνται οι κανόνες σχετικά με το ροζ χρώμα του fleur de sel και το μερίδιό του στη συνολική παραγωγή αλατιού.

Προστίθενται λεπτομέρειες σχετικά με την ονομασία που χρησιμοποιείται για τα μείγματα αλατιού και fleur de sel. Στις περιπτώσεις αυτές χρησιμοποιείται η ονομασία «Sel de Guérande».

Η πρόταση που περιγράφει τα χαρακτηριστικά του αλατιού αναδιατυπώνεται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι αυτά ισχύουν κατά το αρχικό στάδιο της συσκευασίας. Οι αξίες που διέπουν τα χαρακτηριστικά του αλατιού παραμένουν αμετάβλητες.

Απαλείφεται η απαίτηση πώλησης του προϊόντος σε σφραγισμένες συσκευασίες. Αντικαθίσταται από την απαίτηση η αρχική συσκευασία να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Αυτό συνοδεύει την ένδειξη ότι το προϊόν πρέπει να διατίθεται στους καταναλωτές είτε σε σφραγισμένους περιέκτες είτε χύδην.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Πραγματοποιούνται ορισμένες αλλαγές στη διατύπωση της εν λόγω ενότητας προκειμένου να επικαιροποιηθούν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται στη γεωγραφική περιοχή και υπάρχει συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανόνες. Ωστόσο, αλλάζει η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής. Η συγκομιδή, η αποθήκευση, η διαλογή και η αρχική συσκευασία πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή*

Στην ενότητα προστίθεται περιγραφή των κατηγοριών επιχειρήσεων και των δραστηριοτήτων που ασκούν σε σχέση με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Το διάγραμμα ροής ιχνηλασιμότητας απαλείφεται, καθώς όλες οι πληροφορίες περιέχονται στον συνοπτικό πίνακα ιχνηλασιμότητας.

Η περίοδος διατήρησης των εγγράφων απαλείφεται, καθώς περιλαμβάνεται στις ρυθμίσεις για τον έλεγχο των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος*

Γίνονται ορισμένες προσαρμογές στον κύκλο ζωής, ιδίως προστίθεται στάδιο για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τους όρους συλλογής και μεταφοράς. Το στάδιο που αφορά τον τόπο μεταποίησης απαλείφεται, καθώς το στάδιο αυτό μπορεί να πραγματοποιηθεί εκτός της γεωγραφικής περιοχής. Τα φυσικά χαρακτηριστικά απαλείφονται από το στάδιο της μεταποίησης, καθώς ήδη εμφανίζονται με τις ίδιες τιμές στα στάδια της διαλογής και της εμπορίας των προϊόντων. Τέλος, το στάδιο που αφορά τη συσκευασία σε σφραγισμένους περιέκτες μετατρέπεται στο στάδιο που αφορά την αρχική συσκευασία σε σφραγισμένους περιέκτες.

Απαλείφονται ορισμένοι κανόνες που περιγράφουν τα αλίπεδα και τη λειτουργία των αλυκών, καθώς δεν αποτελούν αντικείμενα ελέγχου. Διατηρούνται διάφοροι κανόνες προκειμένου να παρουσιαστούν τα εργαλεία που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί κατά την παραγωγή και η διαδικασία μετατροπής του θαλασσινού νερού σε αλάτι.

Προστίθεται κανόνας προκειμένου να διευκρινιστεί ότι τα λάστιχα και τα μεταλλικά κουτιά για τη στερέωση των μουσαμάδων, τα οποία ήδη απαγορεύονταν κατά την αποθήκευση μετά τη συγκομιδή, απαγορεύονται επίσης κατά την αποθήκευση πριν από την αρχική συσκευασία.

Προστίθεται κανόνας σύμφωνα με τον οποίο τα υλικά που χρησιμοποιούνται κατά την επαφή με το αλάτι στα στάδια συλλογής και μεταφοράς πρέπει να είναι αδρανή.

Απαλείφεται η απαίτηση πώλησης του προϊόντος σε σφραγισμένες συσκευασίες. Η απαλοιφή της εν λόγω απαίτησης καθιστά δυνατή την πώληση του προϊόντος χύδην στους καταναλωτές.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Λεπτομερή στοιχεία από τα οποία επιβεβαιώνεται ο δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον*

Τα λεπτομερή στοιχεία από τα οποία επιβεβαιώνεται ο δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον αναδιατυπώνονται και επικαιροποιούνται χωρίς να τροποποιούνται. Ο δεσμός εξακολουθεί να βασίζεται στη φήμη που έχει τη βάση της στη μέθοδο παραγωγής, η οποία συνίσταται σε μια μακραίωνη τεχνική συγκέντρωσης αλατιού από θαλασσινό νερό και χειρωνακτικής συγκομιδής του «Sel de Guérande» και του «Fleur de sel de Guérande» με τη χρήση εργαλείων χειρός. Η διατήρηση αυτού του παραδοσιακού προϊόντος με την πάροδο των ετών κατέστη δυνατή χάρη στους ανθρώπινους παράγοντες, καθώς και χάρη στα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος που ευνοούν την κρυστάλλωση του αλατιού στις αλυκές, στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Επισήμανση*

Οι κανόνες επισήμανσης επικαιροποιούνται ώστε να αντικατοπτρίζουν την ισχύουσα νομοθεσία, με προσθήκη αναφοράς για λόγους σαφήνειας, σύμφωνα με την οποία το λογότυπο της ΠΓΕ πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία της ΠΓΕ. Διευκρινίζεται επίσης ότι ο δικτυακός τόπος της αιτούσας ομάδας μπορεί να εμφανίζεται στην επισήμανση.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Οργανισμός ελέγχου*

Αναφέρονται πλέον τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων αρχών ελέγχου στη γαλλική επικράτεια, δηλ. το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (στο εξής: INAO) και η Γενική Διεύθυνση Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης (DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Εθνικές απαιτήσεις*

Η παρούσα ενότητα παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα στον οποίο εμφανίζονται τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και οι μέθοδοι αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 25 ΑΛΑΤΙ, ΘΕΙΟ, ΓΑΙΕΣ ΚΑΙ ΠΕΤΡΕΣ, ΓΥΨΟΣ, ΑΣΒΕΣΤΗΣ ΚΑΙ ΤΣΙΜΕΝΤΑ

2501 – Αλάτι (στο οποίο περιλαμβάνεται και το επιτραπέζιο και το μετουσιωμένο αλάτι) και χλωριούχο νάτριο καθαρό, έστω και σε υδατικό διάλυμα ή με προσθήκη αντισυσσωματικών ουσιών ή ουσιών που εξασφαλίζουν καλή ρευστότητα. Θαλασσινό νερό

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Τα προϊόντα «Sel de Guérande» και «Fleur de sel de Guérande» είναι θαλασσινά αλάτια που συγκομίζονται χειρωνακτικά και προέρχονται αποκλειστικά από αλυκές μετά τη συμπύκνωση και την κρυστάλλωση του αλατιού στο νερό. Πρόκειται για μη επεξεργασμένα θαλασσινά αλάτια τα οποία δεν πλένονται μετά τη συγκομιδή τους. Αποτελούνται κυρίως από κρυστάλλους χλωριούχου νατρίου, ωστόσο έχουν φυσική περιεκτικότητα και σε άλλα ανόργανα άλατα και ιχνοστοιχεία.

Φυσικές ιδιότητες:

Το «Sel de Guérande» έχει περιεκτικότητα σε αδιάλυτες ύλες που δεν υπερβαίνει το 1 %, δεν περιέχει ξένα σώματα μεγαλύτερα από 8 mm και έχει περιεκτικότητα σε υγρασία που δεν υπερβαίνει το 12 %.

Το «Fleur de sel de Guérande» έχει περιεκτικότητα σε αδιάλυτες ύλες που δεν υπερβαίνει το 0,20 %, δεν περιέχει ξένα σώματα μεγαλύτερα από 3,5 mm και έχει περιεκτικότητα σε υγρασία που δεν υπερβαίνει το 12 %.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Εντός της γεωγραφικής περιοχής πρέπει να εκτελούνται οι ακόλουθες εργασίες: συγκομιδή, αποθήκευση, διαλογή, αρχική συσκευασία.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα «Sel de Guérande» και «Fleur de sel de Guérande» πρέπει να συσκευάζονται σε κλειστούς, ταυτοποιημένους περιέκτες, ακόμη και όταν η συσκευασία είναι προσωρινή (εν αναμονή οποιασδήποτε μεταγενέστερης μεταποίησης και/ή ανασυσκευασίας), και διατίθενται στους καταναλωτές σε σφραγισμένους περιέκτες ή χύδην.

Για να εξασφαλιστεί η κατάλληλη ταυτοποίηση των προϊόντων, τα «Sel de Guérande» και «Fleur de sel de Guérande» μπορούν να απομακρυνθούν από τη γεωγραφική περιοχή μόνο μετά την αρχική συσκευασία και επισήμανση.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ετικέτα πρέπει να φέρει τα εξής:

— την ονομασία «Sel de Guérande» για το φαιόχρωμο αλάτι και τα προϊόντα που σχηματίζονται με ξήρανση ή άλεση του αλατιού·

— την ονομασία «Fleur de sel de Guérande» για το αλάτι fleur de sel·

— το λογότυπο της ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία της ΠΓΕ.

— το όνομα, τη διεύθυνση και/ή τον ιστότοπο της [αιτούσας] ομάδας.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή περιλαμβάνει τους ακόλουθους νομούς και δήμους:

Στον νομό Loire-Atlantique, τους δήμους Assérac, Batz-sur-Mer, Besné, Bouée, Campbon, Crossac, Donges, Drefféac, Guenrouët, Guérande, Herbignac, Lavau-sur-Loire, La Baule-Escoublac, La Chapelle-des-marais, La Chapelle-Launay, La Turballe, Le Croisic, Le Pouliguen, Malville, Mesquer, Missillac, Montoir-de-Bretagne, Piriac-sur-Mer, Pontchâteau, Pornichet, Prinquiau, Quilly, Saint-André-des-eaux, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Joachim, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Reine-de-Bretagne, Savenay, Sévérac, Trignac.

Στον νομό Morbihan, τους δήμους Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός βασίζεται στη φήμη του «Sel de Guérande» και του «Fleur de sel de Guérande», η οποία αποκτήθηκε χάρη στην τεχνογνωσία των τεχνιτών στις αλυκές, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά. Τα προϊόντα είναι αποτέλεσμα τεχνικής με βάση την οποία το θαλασσινό αλάτι συμπυκνώνεται μέσω της φυσικής εξάτμισης του νερού. Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και το ωκεάνιο κλίμα, σε συνδυασμό με τη χειρωνακτική συγκομιδή με τη χρήση παραδοσιακών εργαλείων, εγγυώνται τα μοναδικά χαρακτηριστικά των «Sel de Guérande» και «Fleur de sel de Guérande», τα οποία έχουν εδραιώσει την ισχυρή φήμη τους με την πάροδο των ετών.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή Guérande, η οποία βρίσκεται μεταξύ των εκβολών των ποταμών Λίγηρα και Vilaine, χαρακτηρίζεται από ωκεάνιο κλίμα (ήπιους χειμώνες, δροσερά καλοκαίρια) και, το καλοκαίρι, στην περιοχή καταγράφονται λιγότερες ημέρες βροχής και λιγότερες βροχοπτώσεις (μεταξύ 500 και 600 mm ετησίως) σε σύγκριση με τις περισσότερες περιοχές της Γαλλίας.

Τα αλίπεδα της Guérande βρίσκονται πίσω από την ακτογραμμή, η οποία τα προστατεύει από τα κύματα στους παλαιούς θαλάσσιους λειμώνες («Les Bôles»)· αποστραγγίζονται μέσω παλιρροϊκών καναλιών τα οποία διακλαδίζονται σε étiers [μεγάλα παλιρροϊκά κανάλια] και σε bondres* [μικρότερα κανάλια, διακλαδώσεις των étiers].

Η περιεκτικότητα των εδαφών σε άργιλο και το γεγονός ότι η άργιλος αυτή είναι ελατή και αδιαπέραστη, κατέστησαν δυνατή την κατασκευή τεχνητών αλυκών. Οι ιδιότητες συγκράτησης θερμότητας της αργίλου επίσης τροφοδοτούν την παραγωγή του αλατιού, δεδομένου ότι, τον Αύγουστο, η άργιλος απορροφά τη θερμότητα κατά τη διάρκεια της ημέρας, η οποία στη συνέχεια μεταφέρεται στα επιφανειακά ύδατα των αλυκών. Αυτή η ανταλλαγή θερμότητας διατηρεί τις θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της νύχτας σε υψηλά επίπεδα στα aderne* [αλοπήγια] και στα œillet* [μικρότερες δεξαμενές όπου συγκεντρώνεται το αλάτι] και καθιστά δυνατή τη συνέχιση της εξάτμισης.

Δεδομένου ότι η παραγωγή των προϊόντων «Sel de Guérande» και «Fleur de sel de Guérande» είναι εκτεθειμένη στις κλιματικές διακυμάνσεις, μπορεί να ποικίλλει σημαντικά από έτος σε έτος.

Ο τρόπος διαχείρισης της στάθμης των υδάτων στις διάφορες δεξαμενές των αλυκών και οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται για τη συγκομιδή των «Sel de Guérande» και «Fleur de sel de Guérande» συνιστούν ειδική παραδοσιακή τεχνογνωσία. Η δεξιότητα των τεχνιτών στις αλυκές έγκειται στον τρόπο με τον οποίο καθιστούν δυνατή τη συμπύκνωση του αλατιού στο νερό —που κυκλοφορεί σε όλες τις δεξαμενές του συστήματος— στο χρονικό διάστημα αρκετών εβδομάδων. Ειδικότερα, ρυθμίζοντας τη ροή του νερού και το βάθος του, ο τεχνίτης πρέπει να διατηρεί συμπυκνωμένη άλμη μέσα στις αλυκές, η οποία βρίσκεται πολύ κοντά στο σημείο κρυστάλλωσης.

Τα προϊόντα «Sel de Guérande» και «Sel de fleur de Guérande» μπορούν να συγκομίζονται μόνο σε αλυκές όπου υπάρχει άργιλος φυσικής προέλευσης που τυχαίνει να βρίσκεται σε τοποθεσία μεταξύ παλίρροιας και άμπωτης, όπου υπάρχει μεγάλο παλιρροϊκό εύρος. Η πολυπλοκότητα του δικτύου υδάτων και η δομή των αλυκών αποτελούν ουσιώδη στοιχεία του τοπίου της Guérande και της τοπικής τεχνογνωσίας.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Sel de Guérande» χαρακτηρίζεται κυρίως από το ελαφρώς φαιό χρώμα του και τη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 12 %. Το προϊόν «Fleur de sel de Guérande» χαρακτηρίζεται κυρίως από το φυσικά λευκό χρώμα του και τη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 12 %. Ενίοτε μπορεί να έχει ελαφρώς ρόδινη απόχρωση λόγω της παρουσίας μικροφυκών (*Dunaliella salina*) και αλοφιλικής βακτηριακής χλωρίδας. Ωστόσο, το χρώμα αυτό εξαφανίζεται κατά τη φυσική στράγγιση του fleur de sel.

Το Fleur de sel είναι σπανιότερο από το φαιόχρωμο αλάτι λόγω της ιδιαίτερης κρυστάλλωσής του.

Λόγω της θαλάσσιας προέλευσής τους και του τρόπου συγκομιδής τους, τα προϊόντα έχουν υψηλά επίπεδα βιοδιαθέσιμου μαγνησίου, καθώς και ασβεστίου, καλίου και ιχνοστοιχείων.

Τα προϊόντα «Sel de Guérande» και «Sel de fleur de Guérande» είναι φυσικά, μη επεξεργασμένα προϊόντα, τα οποία δεν πλένονται μετά τη συγκομιδή και δεν περιέχουν πρόσθετα. Το προϊόν «Sel de Guérande» ενδέχεται να είναι αλεσμένο.

Η δομή των αλυκών που προσιδιάζει στη λεκάνη της Guérande αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της παραδοσιακής τεχνογνωσίας. Οι αλυκές αποτελούνται από μια σειρά συναρθρωμένων δεξαμενών με γεωμετρικό σχήμα. Η συγκεκριμένη δομή οφείλεται σε ιστορικούς και τοπογραφικούς παράγοντες που συνδέονται με τις ιδιότητες του εδάφους.

Λόγω του παραδοσιακού τρόπου λειτουργίας των αλυκών, το νερό καθαρίζεται με φυσικό τρόπο και οι αιωρούμενες ύλες σταδιακά καθιζάνουν σε ολόκληρο το κύκλωμα του νερού έως ότου το νερό φτάσει στα αλοπήγια όπου συγκομίζονται το αλάτι και το fleur de sel.

Η συγκομιδή του fleur de sel γίνεται χειρωνακτικά με τη χρήση ενός ειδικού εργαλείου που ονομάζεται lousse*, με αποκορύφωση της επιφάνειας των αλοπηγίων που παράγουν φαιόχρωμο αλάτι (διαδικασία γνωστή ως cueillette), προτού καθιζήσει στη συνέχεια στον πυθμένα της δεξαμενής, απ' όπου δεν μπορεί πλέον να συλλεχθεί ως fleur de sel.

Η συγκομιδή του «Sel de Guérande» πραγματοποιείται σε τρία στάδια: οι κρύσταλλοι συγκεντρώνονται στο κέντρο των αλοπηγίων, μεταφέρονται προς τη ladure [ειδική πλατφόρμα] και σπρώχνονται πάνω σε αυτήν. Και τα τρία στάδια πραγματοποιούνται σε άλμη με τη χρήση παραδοσιακών εργαλείων. Η χρήση του las* [ξύλινο εργαλείο σαν τσουγκράνα] καθιστά δυνατή την ανάδευση της άλμης στα αλοπήγια και τη μετακίνηση των κρυστάλλων που καθιζάνουν στον πυθμένα του αλοπηγίου, χωρίς να παρασύρουν σωματίδια αργίλου. Το μετακινούμενο αλάτι συλλέγεται στη συνέχεια στη ladure* [ειδική πλατφόρμα κατασκευασμένη στα άκρα του αλοπηγίου] πριν να κατευθυνθεί πάνω σε αυτήν.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η μέθοδος συγκομιδής που χρησιμοποιείται στις αλυκές της χερσονήσου Guérande είναι διαφορετική από εκείνη που χρησιμοποιείται σε άλλες περιοχές παραγωγής.

Η πολυπλοκότητα του δικτύου υδάτων και η δομή των αλυκών αποτελούν ουσιώδη στοιχεία του τοπίου της Guérande και της τοπικής τεχνογνωσίας.

Η τεχνογνωσία των τεχνιτών στις αλυκές της Guérande χαρακτηρίζεται από τα ακόλουθα:

— εκμετάλλευση της κίνησης του παλιρροϊκού κύματος, τόσο για τη φυσική αναπλήρωση των ταμιευτήρων (παλίρροιες με μεγάλο παλιρροϊκό εύρος) όσο και για την εκκένωση των αλυκών (χαμηλό παλιρροϊκό εύρος), με κίνηση του νερού από τη μία δεξαμενή στην άλλη λόγω της βαρύτητας.

— χρήση τριών τύπων δεξαμενής: ταμιευτήρες, δεξαμενές συμπύκνωσης και εξάτμισης και αλοπήγια. Οι αλυκές περιέχουν δεξαμενές συμπύκνωσης και αλοπήγια. Τα αναχώματα διαχωρίζουν πάντοτε τους ταμιευτήρες από τα αλοπήγια.

— συχνότητα συγκομιδής: η συγκομιδή είναι εποχιακή (συνήθως από τα μέσα Ιουνίου έως τα μέσα Σεπτεμβρίου) και πραγματοποιείται καθημερινά υπό τις κατάλληλες καιρικές συνθήκες. Τυχόν βροχή διακόπτει ή επιβραδύνει τη διαδικασία συμπύκνωσης των θαλάσσιων υδάτων. Αντιθέτως, ο άνεμος και η ηλιοφάνεια είναι απαραίτητα στοιχεία για την παραγωγή φαιόχρωμου αλατιού και αλατιού fleur de sel.

— συγκομιδή του αλατιού από την άλμη: τα αλοπήγια καλύπτονται πάντα με νερό, ώστε να μη διακόπτεται η διαδικασία συμπύκνωσης κάθε φορά που συλλέγεται το αλάτι.

— μη μηχανοποιημένη διαδικασία συλλογής και μεταφοράς του αλατιού στον σωρό αλατιού.

— ατομικές, οικογενειακές επιχειρήσεις ή συνεταιρισμοί.

Τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά είναι απαραίτητα για την παραγωγή και τα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες όσον αφορά τις αλυκές της περιοχής Guérande βρίσκονται στο αρχείο του αβαείου Redon και χρονολογούνται από την 15η Δεκεμβρίου 854. Μολονότι οι αλυκές της Guérande γνώρισαν πραγματικά μεγάλη ανάπτυξη μεταξύ του 10ου και του 14ου αιώνα, ο αριθμός των αλοπηγίων αυξήθηκε σημαντικά από τον 16ο αιώνα και κορυφώθηκε τον 19ο αιώνα. Μεταξύ του 1840 και του 1960 ο ανταγωνισμός από το ορυκτό αλάτι άλλων χωρών και το θαλασσινό αλάτι από τη Μεσόγειο είχε ως αποτέλεσμα την εγκατάλειψη των αλυκών ή τη μετατροπή τους σε άλλες χρήσεις. Η μείωση της χρήσης αλατιού για τη διατήρηση των τροφίμων προκάλεσε επίσης πτώση της παραγωγής.

Από το 1970 η παραγωγή αλατιού στη λεκάνη της Guérande έχει αυξηθεί. Οι αλυκές και οι τεχνικές παραγωγής είναι οι ίδιες με αυτές που χρησιμοποιούνταν κατά τους προηγούμενους αιώνες, ενώ για την αποκατάσταση των αλυκών χρησιμοποιούνται παραδοσιακές τεχνικές.

Η χερσόνησος Guérande φιλοξενεί το μοναδικό κέντρο επαγγελματικής κατάρτισης για παραγωγούς αλατιού (σε συνεργασία με το γεωργικό επιμελητήριο Loire-Atlantique). Οι περισσότεροι επαγγελματίες που εργάζονται κατά μήκος των γαλλικών ακτών του Ατλαντικού έχουν επιμορφωθεί σε αυτό το κέντρο κατάρτισης, το οποίο δημιουργήθηκε το 1979 από τους τεχνίτες των αλυκών της Guérande.

Η ιδιαίτερη γεύση και οι θρεπτικές ιδιότητες του αλατιού «Sel de Guérande» και «Fleur de sel de Guérande» αναγνωρίζονται επί μακρόν στη Γαλλία και παγκοσμίως. Εδώ και αιώνες, το «Sel de Guérande» αναγνωρίζεται ως το αλάτι των καλοφαγάδων. Σύμφωνα με προφορικές διηγήσεις, ο βασιλιάς Λουδοβίκος ΙΔ' επέτρεπε στο τραπέζι του μόνο αλάτι από τις αλυκές της Guérande, το οποίο, όπως ο ίδιος υποστήριζε, είχε ένα λεπτό άρωμα μενεξέ, μια φήμη που έχει μείνει ζωντανή μέχρι σήμερα.

Η ονομασία Fleur de sel εμφανίζεται στις διαφημίσεις για το fleur de sel de Loire Inférieure που χρονολογούνται από τη δεκαετία του 1930. Ωστόσο, η ονομασία έγινε γνωστή μόλις στο τέλος της δεκαετίας του 1970, αντικαθιστώντας σταδιακά τις ονομασίες «λευκό άλας», «λεπτό άλας» ή «άλας της Guérande» που χρησιμοποιούνταν προηγουμένως για το εν λόγω προϊόν πριν από την αναγνώρισή του στην αγορά.

Η φήμη των ονομασιών «Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande» εξαπλώθηκε με την εμπορική ανάπτυξη των εν λόγω προϊόντων στο τέλος της δεκαετίας του 1980. Η ονομασία «Sel de Guérande» διατέθηκε στην αγορά κατά τη διάρκεια της εμπορικής και διαφημιστικής προβολής της πρώτης συλλογικής δράσης που αναγνωρίστηκε από το κράτος με την ονομασία Sel Marin de l'Atlantique στις 8 Ιουλίου 1991. Κατά την ίδια περίοδο, η ονομασία «Fleur de sel de Guérande» σημείωσε επίσης σημαντική εμπορική ανάπτυξη.

Εκατοντάδες άρθρα αναφέρονται στο «Sel de Guérande» και/ή «Fleur de sel de Guérande», τονίζοντας τη σημασία των επιτευγμάτων των τεχνιτών στις αλυκές όσον αφορά την ποιότητα, τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των προϊόντων που συγκομίζουν (φαιόχρωμο αλάτι και fleur de sel) και τη διαχείριση μιας ευαίσθητης παράκτιας περιοχής.

Το ενδιαφέρον των καταναλωτών για το «Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande» είναι εμφανές σε μελέτες και έρευνες που εκπονούνται από οργανισμούς και διανομείς εμπορικής προώθησης. Στην αγορά ενός εξαιρετικά συνηθισμένου προϊόντος, το «Sel de Guérande» πρωτοστάτησε στο τμήμα της αγοράς αλατιού όπου διακρίνεται σήμερα το «αυθεντικό αλάτι». Πολλά έργα σχετικά με τα τρόφιμα και τη γαστρονομία κάνουν αναφορά στη φήμη του «Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande». Επιπλέον, αρκετοί γνωστοί ιδιοκτήτες εστιατορίων στη Γαλλία και σε πολλές άλλες χώρες έχουν εκφράσει την προτίμησή τους για το αλάτι αυτό.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1c7a07de-26fd-4c3e-b185-5ea26b6fbd69